



Nacido en Castejón de Valdejasa (Zaragoza). Comienza su carrera profesional en Cataluña, hasta alcanzar el nivel de Jefe de Cocina.

Vuelve a nuestra tierra, como Jefe de Cocina del Restaurante Venta del Sotón (Huesca), donde ejerce 10 años.

Más tarde, pasa a la docencia, como **Jefe de Cocina de la Escuela Superior de Hostelería** (Teruel), donde permanece 7 años.

Desde el año 2001, como empresario, lleva el timón del Restaurante **El Chalet**. Uno de los establecimientos más **emblemáticos** de la capital aragonesa, donde practica una **cocina tradicional basada en el producto aragonés**.

Numerosos premios, muestras gastronómicas, cursillos para amas de casa y profesionales, programas radiofónicos, videos de cocina, televisión, etc.

Reconocimientos:

- Mejor Cocinero de Aragón 2011
- Premio Reconocimiento a la Trayectoria Profesional.

ENSALADA DE TRENZA DE ALMUDEVAR PINTADA, MANZANA, REQUESON DE SIESO Y NUECES



Ingredientes: (12 personas)

1 pintada
100 gr de panceta
Sal, pimienta y brandy
5-6 manzanas, vino blanco
500 gr de requesón de Sieso,
Azúcar
Mezclum de lechugas, aceite de oliva y vinagre de manzana
2 ramitas de apio y nueces peladas
1 Trenza de Tolosana

Elaboración:

Deshuesar la pintada, cortar en dos mitades y sazonar. Preparar un relleno con la panceta picada y con parte de la pechuga de la misma ave. Salpimentar y perfumar con el brandy
Extender por encima de la pintada deshuesada y enrollar. (2 rollos)

Bridar con hilo de cocina y cocer al horno a 180°C una hora aproximadamente. Enfriar y cortar en rodajas

Pelar las manzanas, quitar el corazón y cortar a rodajas. Hornear ligeramente unos minutos con un poco de vino blanco

Montar la ensalada a capas de pintada y de manzana. Acabar con una cucharada de requesón ligeramente batido o triturado. Caramelizar con un poco de azúcar

Cortar la trenza en 12 porciones rectangulares y dorar ligeramente en una sartén antiadherente o a la plancha, con un pellizco de mantequilla. Aplastar ligeramente a la vez que plancheamos
Disponer en el centro de un plato la trenza y encima colocar la ensalada preparada. Acompañar de mezclum aliñado de lechugas variadas. Echar por encima una cucharada de vinagreta hecha con el apio cortado a dados pequeños y nueces peladas y troceadas.

Nota: con los restos de la manzana se puede elaborar una compota que nos puede servir para decorar con unos puntos en el plato.



el Chalet



de Trenz
de Al mudévar
marca registrada


Dirección: Calle Sta. Teresa de Jesús, 25
50006 Zaragoza

Teléfono: 976 569 104

www.elchaletrestaurante.com

 www.facebook.com/ElChaletRestaurante

 twitter.com/elchalet

 www.instagram.com/restaurante-el-chalet

www.pasteleriatolosana.com

info@pasteleriatolosana.com

 www.facebook.com/trenzadealmudevar

 twitter.com/Trenzaalmudevar



ANGEL CONDE – Restaurante el Chalet

Receta especialmente elaborada para el
III Foro de la Trenza de Al mudévar 2018

“El secreto de la Trenza:
Postres con estrella”

